

# Jakobsmuscheln mit Auberginen-Röllchen in Tomaten-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Auberginenröllchen:**

1 Aubergine	2 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Meersalz
Pfeffer		

**Für die Avocado-Füllung:**

3 Avocado	1 Chilischote	1 Zitrone
$\frac{1}{2}$ rote Paprikaschote	$\frac{1}{2}$ gelbe Paprikaschote	Salz, Pfeffer

**Für die Tomatensauce:**

150 g Kirschtomaten	30 g getrock. Öl-Tomaten	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Jakobsmuscheln:**

4 ausgelöste Jakobsmuscheln	Mehl, Pflanzenöl
Salz	Pfeffer

**Für das Pfannenbrot:**

300 g Mehl	1 TL Backpulver
1 TL Salz	Rosmarin, Öl

**Für die Auberginenröllchen:**

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Aubergine waschen und trocken tupfen. Enden abschneiden und die Aubergine längs in dünne Scheiben schneiden. Mit 2 EL Olivenöl und ca.  $\frac{1}{2}$  TL Salz und Pfeffer einreiben. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 10 Min. backen, bis die Auberginenscheiben leicht Farbe annehmen. Kurz abkühlen lassen.

**Für die Avocado-Füllung:**

Avocados halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausschaben und in ein hohes Mixgefäß geben. Chilischote waschen, entkernen und  $\frac{1}{4}$  der Chili fein hacken. Die Hälfte der Zitronenschale fein abreiben. Halbieren und 1 EL Saft auspressen. Feingehackte Chili, Zitronenabrieb und Zitronensaft zur Avocado geben und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Paprikaschoten halbieren, entkernen und in feine Stücke schneiden. Paprikawürfel in die Avocadocreme hineingeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auberginenscheiben mit etwas Avocado-Füllung bestreichen und einrollen.

**Für die Tomatensauce:**

Kirschtomaten waschen. Getrocknete Tomaten etwas abtropfen lassen.

Beides zusammen pürieren, salzen und pfeffern. Zum Schluss Röllchen auf der Tomatensauce anrichten. Nach Geschmack mit Olivenöl beträufeln.

**Für die Jakobsmuscheln:**

Jakobsmuscheln mit kaltem Wasser abspülen und gut abtupfen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben.

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln insgesamt 3 Minuten bei mittlerer bis hoher Hitze braten, nach der Hälfte wenden.

**Für das Pfannenbrot:**

Mehl, Backpulver, Salz, Olivenöl, 200 ml Wasser und Rosmaringewürz in eine Schüssel geben. Zu einem glatten, weichen Teig verrühren. 10 Minuten ruhen lassen.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen. Teig in kleine Portionen teilen und diese nacheinander in etwas Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ausbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Julia Längen am 30. Juli 2019